



Whipped feta met olijfolie en verse kruiden

Deze romige whipped feta is klaar in een mum van tijd en smaakt heerlijk als dip, spread of basis voor een zomers bordje. Luchtig geklopt met Griekse yoghurt, citroen en knoflook - je gasten zullen ernaar vragen!

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

4

CATEGORIE

Aperitief & hapjes

Ingrediënten

400 gr Griekse feta (PDO)
150 gr Griekse yoghurt (volle)
1 teentje knoflook, geraspt
rasp van 1 citroen
sap van een halve citroen

30 ml extra vierge olijfolie, plus extra om te besprenkelen
chili-olie naar smaak
half komkommer, in dunne schijfjes of blokjes
verse kruiden naar keuze (bv. munt, basilicum of platte peterselie)

Bereidingswijze

1. Dep de feta droog met keukenpapier en breek hem in grove stukken.
2. Doe de fetastukken in een keukenmachine en maal fijn tot een zanderige structuur.
3. Voeg de Griekse yoghurt, geraspte knoflook, citroenschil en het citroensap toe. Maal opnieuw tot een gladde massa.
4. Laat de machine draaien en voeg de olijfolie er langzaam, in een dun straaltje, aan toe tot het mengsel glanzend en luchtig is.
5. Proef en breng eventueel verder op smaak met extra citroensap of knoflook.
6. Schep de whipped feta op een plat bord of in een schaal. Maak een kuiltje in het midden met de bolle kant van een lepel.
7. Bedruppel royaal met extra vierge olijfolie en chili-olie naar smaak. Verdeel de komkommer en de verse kruiden erover.
8. Serveer meteen als dip, spread of als romige basis onder gegrild vlees, vis of een frisse salade.

Tip

Zorg dat de feta goed droog is voor je hem vermaalt - zo wordt de textuur fluweelzacht en niet waterig. Gebruik feta van goede kwaliteit met PDO-label, dat maakt echt het verschil.

Lekker met

Lekker met warm pitabrood, gegrilde groenten, olijven of als romige basis onder gegrilde kip of lam.

Dranktip

Een frisse Assyrtiko uit Santorini of een koude Griekse rose past perfect bij de zilte feta en het citroenaroma.